

# Le Ricette dell'Artiglio

Raccolte e ordinate da Stefania Scopsi



Edizione Artiglio 2012



## Le ricette dell'Artiglio

È luogo comune che non si possa mangiar bene andando per mare. Chi lo sostiene evidentemente non è mai salito sull'Artiglio. Certo bisogna dimenticare le comodità della cucina di casa, sopperire con la fantasia alla mancanza di utensili specifici, adattare le ricette a ciò che la cambusa di bordo può offrire. Ad ogni modo, dopo diverse gite sull'Artiglio, posso garantire che la fantasia e la perizia dei vari cuochi hanno sempre prodotto manicaretti deliziosi, da leccarsi letteralmente i baffi!

Così è nata l'idea di raccogliere in un quaderno le idee ed i segreti provenienti dalla cucina perché ognuno di noi possa, se lo desidera, riassaporare a casa propria i profumi e i piatti dei convivi estivi.

In tutti i pranzi degni di questo nome c'è posto per gli antipasti. Anche noi non siamo da meno ed ecco allora i famosi

## **CROSTINI DI DAVIDE**

*(ricetta di Davide Raffaelli)*

Philadelphia 1 scatola  
Tonno sott'olio 2 scatole  
Capperi sott'aceto 1 manciata  
Succo di mezzo limone  
Uovo sodo tritato 1  
Pepe q.b.  
Prezzemolo tritato q.b.

Sbriciolare il tonno, tritare i capperi e mescolarli con il formaggio. Unire gli altri ingredienti e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Servire con crostini di pane.

Immaginate di gustarli con l'aperitivo davanti ad uno di quei bei tramonti estivi, magari in qualche bella caletta del nostro Arcipelago ed il gioco è fatto!

Sempre in tema di antipasti, oppure come spezza fame ecco i

## **POMODORI RIPIENI**

*(ricetta di Daniela Ravaglia)*

Pomodori perini  
Tonno sott'olio  
Philadelphia 1 scatola  
Giardiniera 2 cucchiari  
Maionese 1 o 2 cucchiari  
Acciughe tritate q.b.  
Prezzemolo tritato  
Capperi tritati  
Succo di mezzo limone

Schiacciare tutto molto bene con la forchetta e poi riempire i pomodori precedentemente tagliati a metà, svuotati, salati e lasciati capovolti a fare l'acqua.

Con lo stesso ripieno si possono farcire delle uova sode (in questo caso unire anche il rosso dell'uovo sodo).

Daniela dice che se abbiamo del riso lessato avanzato, si può unire e ci sta benissimo.

Da un'altra Daniela, anch'essa cuoca sopraffina, ci arriva quest'altra ricetta per i crostini

## **I CROSTINI PIÙ AMATI DAL TOPO (MARIO)**

*(ricetta di Daniela Belli)*

Tonno

Maionese

Pasta d'acciughe

Impastare tutto insieme e spalmare sui crackers.

La decorazione? Olive, pomodorini, capperi e quel che c'è!

Anche le panzanelle hanno successo e si sposano bene con affettati e formaggi che a bordo non mancano mai.

## **LE PANZANELLE DI DANIELA**

*(ricetta di Daniela Belli)*

Farina bianca

Lievito di birra

Sale

Acqua quanto basta per impastare

E poi l'ingrediente fondamentale: tanta pazienza per friggerle nella grande padella a poppa!

Tutti abbiamo sperimentato la fame che ci assale all'uscita da una immersione. Niente di meglio, allora, di un sostanzioso primo piatto

## **PASTA ALLA VIGLIACCA**

*(ricetta di Davide Raffaelli)*

Cipolla a fettine sottili 1  
Pomodori pelati q.b. (dipende da quanti siete a tavola)  
Acciughe  
Capperi sott'aceto  
Prezzemolo tritato  
Aglione  
Peperoncino  
Origano

Tritare aglio, peperoncino e prezzemolo e far appena soffriggere nell'olio. Unire la cipolla e lasciare imbiondire, poi proseguire con i pelati e far cuocere una decina di minuti. A questo punto unire le acciughe spezzettate e i capperi lasciati interi. Cuocere ancora un poco. Saltare nel sugo la pasta e unire l'origano.

Sono sicura che la prossima ricetta sarà accolta da parecchi dissensi visto che è stata proposta durante la Supergita di agosto, quando il sole picchia più forte, ma, nonostante le perplessità, vi assicuro che tutti abbiamo mangiato di gusto e molti hanno voluto il bis.

## **PASSATELLI IN BRODO**

*(ricetta di Daniela Ravaglia)*

Parmigiano grattugiato 2 bicchierini e mezzo

Pane grattugiato 2 bicchierini e mezzo

Noce moscata abbondante

Uova 4 o 5

Impastare tutti gli ingredienti con le mani. Si deve ottenere una consistenza soda. Prendere piccoli pezzi di impasto e passarli con il famoso "passa patate modificato" facendoli cadere direttamente nel brodo in ebollizione. Quando vengono a galla sono pronti.

(se avete voglia, fatevi raccontare da Enrico come è stato forgiato il passa patate!)



Altre due ricette per primi piatti squisiti ce le ha regalate Massimiliano

## **SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE FRESCHE**

*(ricetta di Massimiliano Antongiovanni)*

ingredienti per 4 persone:

spaghettini 4 etti  
acciuغه freschissime 400 gr  
pomodori pelati 300 gr  
1 spicchio d'aglio  
peperoncino habanero  
vino bianco  
olio d'oliva  
sale

Pulire le acciuغه eliminando con le mani testa, interiore, lisca e pinne; lavare e asciugare.

In una padella unire a sei cucchiai d'olio un trito di aglio e peperoncino; prima che l'aglio prenda colore unire i pelati salare e cuocere una decina di minuti.

Aggiungere quindi le acciuغه e proseguire la cottura per circa 5 minuti, girando con attenzione, in modo da rompere le acciuغه il meno possibile.

Lessare la pasta molto al dente, scolare e fare insaporire un attimo nella salsa su fuoco vivace.

In alternativa al pomodoro (ricetta in bianco ottima) si può usare il vino bianco.

## SPAGHETTI ALLO SCORFANO

*(ricetta di Massimiliano Antongiovanni)*

ingredienti per 4 persone

Spaghettoni 4 etti

uno scorfano

2 spicchi d'aglio

1 bicchiere di vino bianco

olio d'oliva

sale

Peperoncino habanero

Eliminate le pinne, sventrate e lavate il pesce.

In un tegame rosolare, in 5 cucchiaini d'olio, un trito di aglio; prima che l'aglio prenda colore, unire il pesce, farlo rosolare qualche minuto, poi bagnare con il vino.

Quando il vino sarà ritirato, togliere il pesce e diliscarlo bene; rimettere quindi la polpa nel tegame.

Salare, aggiungere il peperoncino e cuocere ancora per 5 minuti, bagnando con acqua calda.

Lessare la pasta al dente e saltarla in padella con la salsa suddetta.

Non sempre la cambusa è così ricca, ed ecco che allora ci si arrangia con quel che c'è. I risultati, vi assicuro, sono sempre ottimi

## **PASTA A MODO MIO**

*(ricetta di Stefano Sestini)*

Pomodori perini

Aglione

Acciughe

Capperi

Origano

Basilico

Soffriggere l'aglio in abbondante olio quindi buttare i pomodori tagliati a filetti sottili. A metà cottura unire le acciughe, i capperi e l'origano. Saltare nella padella la pasta aggiungendo abbondante basilico.

Massimiliano, come avrete già capito, è uno dei nostri fantastici cuochi e durante una Supergita ci ha proposto due ottime ricette per gustare il polpo

## **POLPO IN GALERA CON PATATE**

*(ricetta di Massimiliano Antongiovanni)*

ingredienti:

- polpo di scoglio
- 2 spicchi d'aglio
- 4 patate
- 1/2 bicchiere di aceto
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino habanero

Pulire il polpo eliminando intestino, occhi e becco.

Lavare il polpo, asciugare e tagliare a pezzi piuttosto grossi.

In un tegame rosolare l'aglio tritato con 10 cucchiari d'olio.

Prima che l'aglio prenda colore, unire il polpo, salare ed aggiungere il peperoncino.

Coprire con un coperchio a perfetta tenuta e cuocere lentamente per circa 20 minuti rimestando ogni tanto; quindi aggiungere le patate pelate e fate a tocchetti, poi versare l'aceto.

Coprire e cuocere per altri 20 minuti finché le patate saranno cotte.

È buono anche tiepido o freddo.

## INSALATA DI POLPO

*(ricetta di Massimiliano Antongiovanni)*

ingredienti:

1 polpo di scoglio

1 bicchiere di aceto

4 spicchi d'aglio

limone

olio d'oliva

sale

peperoncino habanero

Pulire il polpo togliendo intestini, occhi e becco, ma lasciando pelle e ventose.

In una pentola capace mettere acqua, aceto, sale e un paio di spicchi d'aglio. Fare bollire e poi buttare dentro il polpo intero.

Cuocere piano, coperto, per circa un'ora. Spengere il fuoco e lasciare freddare il polpo nella sua acqua.

Tagliare i tentacoli a rotelline e la testa a striscioline.

Mettere il tutto in una zuppiera e condire con spicchi d'aglio tagliati a metà, un pò di succo di limone, olio d'oliva, sale e peperoncino.

Mescolare bene e lasciare riposare un pò prima di mangiare.

Il polpo così cucinato viene morbidissimo e se avanza (ma non avanza mai), si conserva per giorni in frigorifero ricoperto d'olio.

Spesso la cena si risolve con una grigliata. Agli attenti commensali, soprattutto se non toscani, vengono presentate bistecche alte non meno di quattro o cinque dita da cuocere rigorosamente al sangue

## **LA TAGLIATA DEL COMANDANTE**

*(ricetta di Francesco Di Martino)*

Preparare un trito abbondante di rosmarino, salvia e qualche foglia di alloro. Con un pestello tritare del sale grosso e del pepe in grani, unirli poi al trito e massaggiare con questo la carne aiutandosi con poco olio. Lasciare insaporire per almeno un'ora fuori dal frigorifero. Cuocere cinque minuti sulla costa e sette – otto su ciascun lato. Servire tagliata a fettine su un letto di rucola condita con poco olio.

Insieme alla carne vengono sempre cotte anche delle verdure: le immancabili cipolle tagliate a rondelle spesse e infilzate su stecchi di legno tipo lecca lecca, peperoni, melanzane, zucchine.

Si possono gustare con olio e sale, oppure condite con una gustosa salsina

## **SALSINA DI ELENA**

*(ricetta di Elena Cheli)*

Tritare prezzemolo, basilico, capperi sotto aceto, poco aglio. Aggiungere sale e olio ed è pronta!

In alternativa, anzi come accompagnamento, sono ottime le cipolle di Mirko

## **LE CIPOLLE DI MIRKO DI LUCCA**

*(ricetta di Mirko di Lucca)*

Affettare sottilmente le cipolle di Tropea, condire con sale e pepe e lasciare macerare nell'aceto bianco per circa un'ora. Scolatele e siate veloci a servirvi prima che finiscano!

Dopo aver tolto la carne, sulla brace si possono mettere a cuocere i peperoni interi, basta ricordarsi di girarli ogni tanto

## **I PEPERONI DI PAOLO**

*(ricetta di Paolo Ruffini)*

Quando sono pronti si lasciano raffreddare, si spellano, si dividono in falde e si condiscono con acciughe a pezzetti, capperi, aglio a fettine, sale e olio. Dovrebbero insaporirsi per qualche ora, ma non siamo mai riusciti a farli arrivare al giorno dopo!

Durante l'anno capita che vengano organizzate cene in occasione di svariati eventi: consegna brevetti, premiazioni di concorsi, inizio della stagione estiva e così via. Insomma avrete capito che ogni occasione è buona per festeggiare!

In questo caso la barca resta in banchina permettendo così di poter cucinare piatti più impegnativi.

In queste occasioni abbiamo un bravissimo cuoco che mette a disposizione la sua perizia, Massimo Canali. Ecco di seguito due sue ricette che, oltre ad essere di grande effetto scenografico, sono anche buonissime.



## RISOTTO ALLA PARMIGIANA NELLA FORMA DI PARMIGIANO-REGGIANO

*(ricetta di Massimo Canali)*

Si prende mezza forma di Parmigiano-Reggiano, si scaglia fino ad ottenere una zuppiera dello spessore di circa tre cm.

Si fa soffriggere la cipolla con burro fino a farla imbiondire a fuoco non vivo, si alza la fiamma e si versa il riso e lo si fa tostare.

Il riso è tostato quando tutti i chicchi sono ben caldi, si versa il vino bianco secco (io preferisco Malvasia Secca dei colli di Parma) e lo si fa sfumare.

Una svolta sfumato il vino si versa il brodo di carne, poco alla volta, mai metterne troppo altrimenti il riso viene bollito e perde qualità. Si porta, mescolando continuamente il riso quasi a cottura.

Qualche minuto prima che il riso sia cotto, si spegne la fiamma, si versa nella forma in precedenza preparata, si mette abbondante burro e si mescola energicamente, si mette poi il Parmigiano-Reggiano grattugiato fino ad ottenere una consistenza morbida, che faccia l'onda.

Si fa riposare per qualche istante e si spoziona con una spolverata di formaggio grattugiato.

Si abbina un Lambrusco Graspa Rossa o un vino moscato per pulire il palato dall'untuosità del risotto.

Buon appetito.

## ZUPPETTA DI PESCE

*(ricetta di Massimo Canali)*

In una casseruola a bordi alti, faccio imbiondire uno scalogno (a me l'aglio non piace, ma chi lo vuole lo può usare) con abbondante olio, peperoncino ed una foglia di salvia a fuoco non forte.

Aggiungo il polpo, i calamari e li faccio passare per qualche minuto alzando la fiamma, verso poi un buon vino bianco secco, dopo che è sfumato verso il pomodoro passato e porto di nuovo a bollire.

Dopo una decina di minuti di cottura pongo nel sugo tutto il pesce che ho a disposizione e lo faccio passare per altrettanto tempo aggiungendo brodo di pesce se il sugo fosse troppo asciutto.

Non amo il sale ma se occorre un pizzico, lo metto.

Quando la zuppetta è pronta, preparo pane tostato, (agliato a chi piace) lo pongo sul fondo di un piatto fondo e verso abbondante sugo e pesce e spolvero con un poco di prezzemolo tritato (poco perché dà l'amaro). Abbino un vino rosato o un rosso giovane.

Buon appetito!!

Ed eccoci giunti alla fine di questa breve raccolta. Se ho tralasciato qualcuno, non me ne voglia, sarà senz'altro uno stimolo per una successiva pubblicazione.

Spero di avervi fatto venire voglia di sedervi a tavola, meglio se insieme a noi, sull'[Artiglio](#), durante una delle nostre gite estive.

**Vi aspettiamo!**



